

2012年11月22日

【報道関係者各位】

カジュアル・リゾート・ダイニング「セリーナ」が 店名も料理も一新し2012年12月9日（日）リニューアルオープン

～「彩り」、「技」、「ライブ&パフォーマンス」、「楽しさ」、「気まぐれ」がフードコンセプト～

ホテル日航成田（成田市取香500 総支配人：辻田耕一）は、2013年5月21日に開業35周年を迎えるにあたりホテル施設のリニューアル計画の一環として、ガーデンレストラン「セリーナ」を改装し、2012年12月9日（日）にカジュアル・リゾート・ダイニング「セリーナ」としてオープンいたします。

ホテルのメインロビーの奥に位置する「セリーナ」は、敷地内の芝生のガーデンに続く、数多くの野鳥が飛来するなど自然を感じ、四季折々の季節の移ろいを身近に愉しめるレストランとして、ご好評をいただいています。朝食から夕食までバイキング料理を中心に、その他、ランチのセットメニューや、洋食アラカルト、和食、喫茶、スイーツなど多彩なメニューをご用意し、成田地区のホテルの中で一番の売上を誇るレストランとして多くのお客様のご利用をいただいております。

今回のリニューアルでは、「**カジュアル・リゾート・ダイニング**」をレストランのテーマに客席数は160席から149席になり、buffet料理コーナーと客席の間に書棚風の仕切りを設け、落ち着いた雰囲気の中でのお食事が楽しめるようになります。フードコンセプトは、目で見て楽しんでいただける美しさを追求した「彩り」、都内でフランス料理のオーナーシェフを長年務めこの7月に総料理長に就任した大淵康文の経験を生かした「技」、オープンキッチンで目の前で調理して出来立てが食べられる「ライブ&パフォーマンス」、リゾート感あふれる食空間の中で会話が弾む「楽しさ」、固定化されたメニューではなく常に季節感を盛り込んだ最上の料理を提供する「気まぐれ」をキーワードに設定し、明るく爽やかな色調の店内で季節を愛でる上質なお料理をお楽しみいただけるレストランに生まれ変わります。

■ カジュアル リゾート ダイニング「セリーナ」の概要 ■（料金はサービス料・税金込）

【場所】 ホテル日航成田 新館1階

【席数】 149席

【営業時間】 6：00～22：00（ラストオーダー21：45）

朝食バイキング 6：00～10：00

ランチバイキング 平日 11：30～14：00（ラストオーダー）

土日祝日 第1部 11：30～13：00

第2部 13：15～14：45

ディナーバイキング 17：30～21：30（ラストオーダー21：00）

【料金】 和洋朝食バイキング 大人2,000円、小学生1,000円、幼児無料（アラカルト有）

ランチバイキング 平日 大人2,200円、60歳以上1,800円、小学生1,000円、幼児無料

土日祝日 大人2,500円、60歳以上2,200円、小学生1,200円、幼児無料

ディナーバイキング 平日 大人2,700円、60歳以上2,300円、小学生1,300円、幼児無料

土日祝日 大人3,200円、60歳以上2,800円、小学生1,500円、幼児無料

※ クリスマス期間及び年末年始は、営業時間と料金に変更になります

朝食アラカルトメニュー 1,000円～

昼食・洋食アラカルトメニュー 1,400円～

夕食・洋食アラカルトメニュー 1,400円～

夕食・和食アラカルトメニュー 2,500円～

喫茶メニュー 550円～

ご予約・お問い合わせTEL. 0476-32-0015(レストラン予約)ホテル日航成田ホームページ <http://www.nikko-narita.com/>



オープンキッチン 網焼きイメージ



レストラン エントランス



バイキング料理コーナー1



バイキング料理コーナー2



客席イメージ図1



客席イメージ図2

【総料理長 大淵康文プロフィール】

1953年、秋田県生まれ。1969年、レストラン、ホテル等にて修行。
1979年、レストラン ヴィスコンティの料理長を経て、その後、
清里高原ホテルの料理長となる。1983年、レストラン神田
ル・アルビーノの料理長。1990年、ハウスオブ1999（レス
トラン ロアラブッシュ）の総料理長となる。1993年
より、代官山、銀座のレストランでオーナーシェフを
務め、2012年7月よりホテル日航成田の総料理長に就任。



報道機関からのお問い合わせ先 〒286-0106 千葉県成田市取500 ホテル日航成田 料飲部 販売促進企画
広報担当：櫻井 洋司／黒田奈々 TEL:0476-32-0027 FAX:0476-32-0022
e-mail:sakurai@nikko-narita.com ※写真画像のご希望があればデータをお送りいたします。